



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine

Poulet aux olives vertes - cuisson au four, pour 6 personnes.

- 1 poulet fermier d'environ 2 Kg
- 1 sachet d'olives vertes dénoyautées : poids net égoutté 320g.
- 4 à 5 tomates
- 1 petit suisse
- des herbes de provence

Préparer le poulet : Fourrer le poulet d'olives vertes, du petit suisse et d'herbes de provence qu'importe l'ordre, de toute façon, ça ne se mange pas.

Mettre le poulet dans un plat allant au four :



le top du top c'est celui là, il ne me salit JAMAIS mon four .grâce à son couvercle.

Ajouter les tomates pelées, grâce à [l'épluche tomate Zyliss](#), et découpées en quartier ; puis le restant des olives.

Faire cuire à 180° pendant 1h30 (tout dépend également du poids du poulet)

Voilà le poulet à sa sortie du four, découpé et prêt à être servi :



Puis dans l'assiette, accompagné de gnocchis et de parmesan fraîchement râpé. Bref un plat franco-italien en prélude à la finale

